

***DADIAH MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT
MINANGKABAU***
**(Studi Etnografi di Nagari Aie Dingin, Kecamatan Lembah
Gumanti, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat)**

SKRIPSI

Oleh :

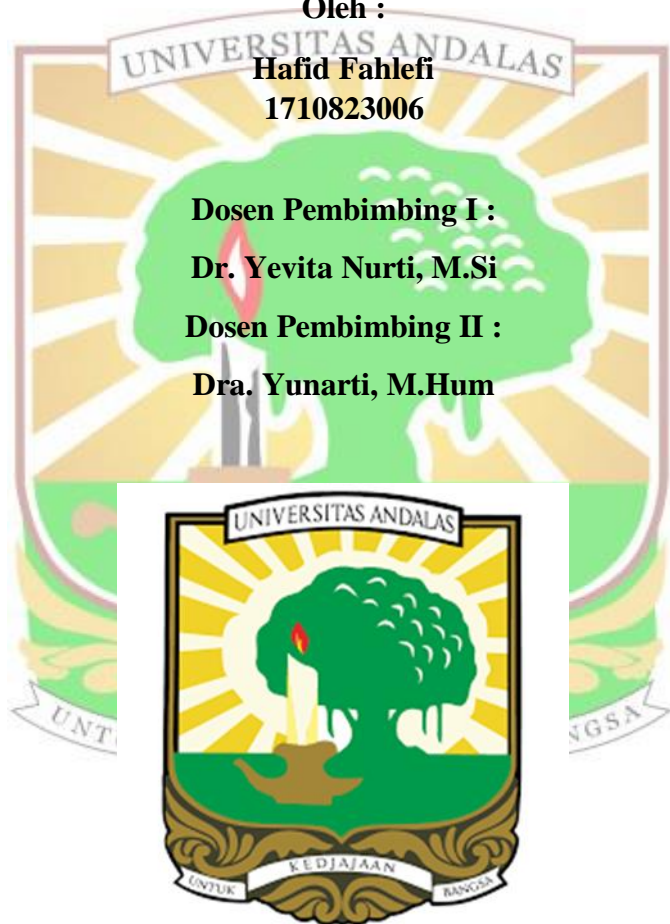
**Hafid Fahlefi
1710823006**

Dosen Pembimbing I :

Dr. Yevita Nurti, M.Si

Dosen Pembimbing II :

Dra. Yunarti, M.Hum



**JURUSAN ANTROPOLOGI SOSIAL
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS ANDALAS 2021**

ABSTRAK

Hafid Fahlefi. 1710823006. *Dadiah* Makanan Tradisional Masyarakat Minangkabau (Studi Etnografi di Nagari Aie Dingin, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat). Pembimbing I: Dr. Yevita Nurti, M.Si. Pembimbing II: Dra. Yunarti, M.Hum. Jurusan Antropologi Sosial. Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik. Universitas Andalas.

Dadiah merupakan salah satu jenis makanan tradisional Minangkabau yang ada di daerah dataran tinggi di Sumatera Barat, salah satunya pada masyarakat Nagari Aie Dingin, Kabupaten Solok. *Dadiah* merupakan makanan fermentasi yang terbuat dari susu kerbau, yang sampai saat ini diolah dengan cara tradisional dengan menggunakan bambu sebagai wadah fermentasinya. Hanya saja, banyak penelitian tentang *dadiah* selama ini hanya fokus pada masalah usaha peternakan dan *dadiah* ditinjau dari aspek kesehatan. Penelitian *dadiah* dari aspek sosial budaya nyaris tidak ditemukan. Untuk mengisi kekosongan itulah penelitian ini dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengolahan *dadiah* sebagai makanan tradisional masyarakat Minangkabau di Nagari Aie Dingin dan untuk mengetahui bagaimana pengetahuan masyarakat mengenai khasiat dan manfaat *dadiah* ini.

Penelitian dilakukan dengan metode penelitian kualitatif dengan teknik utama adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Informan penelitian dipilih berdasarkan kriteria yang telah ditentukan yaitu dengan teknik *purposive sampling*. Informan yang diwawancarai adalah peternak kerbau, penjual *dadiah* di warung, serta masyarakat yang mengonsumsi *dadiah*. Tokoh masyarakat atau orang yang dituakan dalam masyarakat turut diwawancarai terkait sejarah *dadiah* dan pengetahuan mengenai manfaat *dadiah*. Alasan pemilihan lokasi yaitu karena masyarakat Nagari Aie Dingin adalah masyarakat Minangkabau penghasil *dadiah* dan beternak kerbau sebagai bahan pangan dasar *dadiah*.

Hasil penelitian ialah *dadiah* merupakan makanan andalan bagi masyarakat Aie Dingin ketika masyarakat merasakan adanya gangguan kesehatan. Masyarakat mengklasifikasikan *dadiah* berdasarkan waktu makan, kondisi sehat – sakit, dan berdasarkan kegunaannya pada kondisi tertentu, misalnya masa kehamilan, menyusui, dan kondisi tubuh penat atau letih. Dengan demikian *dadiah* bukanlah makanan sehari-hari dalam arti masyarakat mengonsumsi *dadiah* sehari-hari sebagai lauk pauk di rumah, namun lebih kepada makanan yang diandalkan ketika dibutuhkan. Usaha peternakan kerbau di Aie Dingin saat ini hanya ada 2, satu diantaranya tidak selalu memproduksi *dadiah* disebabkan karena kerbau yang dimiliki hanya 1 ekor dan tidak memiliki kandang kerbau. Pengolahan *dadiah* dilakukan dengan cara tradisional, dengan menggunakan bambu, dengan berbagai kearifan lokal yang dimiliki oleh peternak. Usaha peternakan dan usaha produksi *dadiah* di Nagari Aie Dingin sama sekali belum menggunakan teknologi modern.

Kata Kunci: *klasifikasi dadiah, pengetahuan, usaha peternakan, turun temurun*